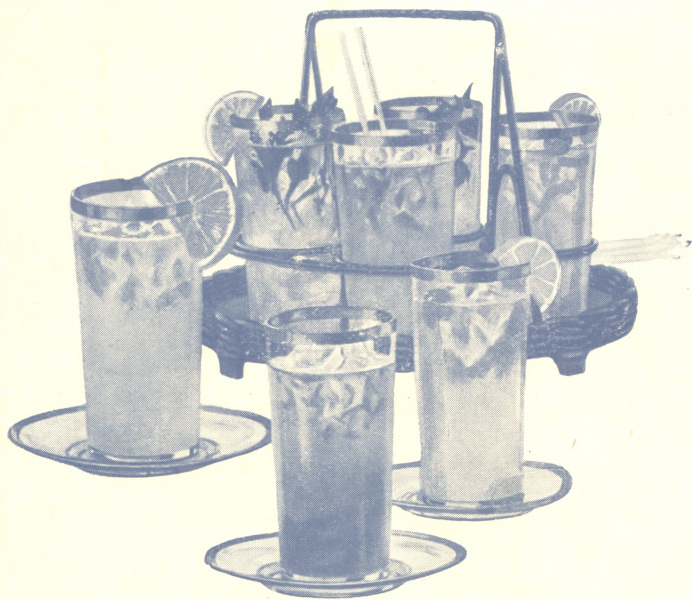


Ka - 5763

K. V. 6. 2.



Jida Yrjö Koskinen

PIENI

MEHUKIRJA



WERNER SÖDERSTRÖM OSAKEYHTIÖ

37189



84 148

PIENI
MEHUKIRJA

KOONNUT

IIDA YRJÖ-KOSKINEN.

PORVOO
WERNER SÖDERSTRÖM OSAKEYHTIÖ

WERNER SÖDERSTRÖM OSAKEYHTIÖN
KIRJAPAINOSSA PORVOOSSA 1926

ALKUSANAT.

Olen tähän vihkoseen koonnut eri kirjoista, tuttavieni ja omista muistiinpanoista useita koeteltuja mehunvalmistusohjeita sekä myöskin raakain marjain säilyttämisneuvoja. — Tukholman opettajaopiston opettajatar Gertrud Bergström on hyväntahtoisesti antanut käytettäväkseni kirjasensa »Alkoholifria måltids- och läskedrycker« (Alkoholittomia pöytä- ja virvoitusjuomia). Samoin ovat »Kotiruoka« -kirjan tekijät E. Hellman-Reinilä, Sofie Calonius ja Valma Krank-Heikinheimo antaneet ystävällisesti kirjansa käyttöoikeuden. — Kaikille auttajilleni pyydän täten lausua kunnioittavan kiitokseni.

I. Y.-K.

JOHDANTO.

Harvassa maassa lienee niin paljon maksuttomia metsien maukkaita marja-antimia kuin meillä, mutta tuskinpa missään ne jätetään niin käyttämättä kuin meillä. Suuret määrät ihania marjoja meillä vuosittain mätänee metsiin, kun ei tule talteenottajia. Kylähän meillä marjoja tuoreina syödään, mutta siihenpä se usein jää sielläkin, missä talven varustukset ovat varsin niukkoja. Kuitenkin voidaan niitä vähin väin ja kustannuksin joko kuivata semmoisinaan tai keittää talven varaksi. Kuvaavaa on, että täällä muutamia vuosia sitten Itä-Suomen vähävaraisella seudulla koululapset kieltäytyivät syömästä mustikkakeittoa, jota »Koulukeittoyhdistyksen« toimesta heille muun ruoan ohessa valmistettiin. »Ei me tuommoista mustaa ruokaa syö«, mutta kun heitä vähitellen hieman pakotellen totutettiin, tuli se heille oikein mieluiseksi. — Surulla näemme, kuinka alkoholijuomat salaa maahan hiipien tekevät tuhoaan ja hävittävät kotien onnen. Oudosta alkoholijuoma ei maistu hyvälle, vaan sen makuun päästään vähitellen tottumalla. Ehkäpä, jos kodissa olisi alkoholittomia vir-

kistysjuomia, nämä täyttäisivät tuon vaarallisen tarpeen, ehkäpä karkoittaisivat väkijuomat. — Onhan meillä kaikenmoisia erinimisiä ja erivärisiä kivennäisvesiä, joita kaikkialla kaupataan ja nautitaan, mutta ne eivät useinkaan ole sitä, mitä kyljessä sanotaan: vadelma-, mansikka-, karpalo- tai muuta marjanes-tettä — eivät ne ole nähneetkään näitä marjoja, joiden nimen ovat ottaneet, — vaan ovat kivihiilestä saatua teollisuustuotetta, samaa alkuperää kuin lamppuöljy! Sitäpaitsi ei limonaati ole hauskaa juomaa, se kun kohta hyppää nenään, jottei oikein tiedä, kuinka sen kujeita vieraissa torjuisi. Olisihan aivan toista, jos tällaisen marjarikkaan maan emännät tarjoaisivat omia, taattuja valmisteitaan tai semmoisen tehtaan tuotetta, jonka joka tippa olisi varmasti kotimaisista marjoista tai hedelmistä. Varmasti ne olisivat sekä maukkaampia että terveellisempiä. Mehun valmistus pitäisi kehittyä meillä kotiteollisuudeksi.

Nyttemmin on jo kaupassa kuivauskehyksiä, marjamyllyjä, mehunpusertimia ja siiviläkojeita, Rexkeittimiä y. m., jotka suuresti helpottavat työtä ja joita tietenkin hankkii itselleen, ken vain voi. Niitä seuraa aina käyttöohje, joten en niitä tässä lainkaan selosta.

Jollei ole marjapuristinta, voi käyttää kaksiniitistä pellavaista pyyhinliinaa, jonka molempiin päihin on leveisiin päärmeihin pujotettu keppi kumpaankin. Marjat asetetaan keskelle liinaa ja keppejä kierretään vastakkaisiin suuntiin. Silloin saa sangen tyystin kaiken mehun. — Keittäen ruuput tulee niistä vielä jälkimehua.

MUUTAMIA YLEISIÄ SÄÄNTÖJÄ.

Parhaiten soveltuvat täysin kypsät marjat ja hedelmät: niistä saadaan maukkaampaa ja runsaampaa tuotetta kuin raakiloista. Pilautuneita ei pidä koskaan käyttää mehun valmistukseen. Jos jotenkin muodostuu marjoihin hometta, on se tarkasti poistettava. Joka marja- ja hedelmäajasta, jopa raparperistakin, voidaan valmistaa mehua kustakin erikseen, mutta myöskin sekoittamalla niitä keskenään. Omenia käytettäessä ei pidä poistaa kuoria eikä siemeniä, sillä juuri ne antavat erikoisen hyvän maun. Erittäin hienoa ja kaunista mehua saadaan, jos marjat pannaan sokerin kera kerroksittain sopivaan astiaan ja annetaan sen seista $1\frac{1}{2}$ tai 2 vuorokautta kylmässä paikassa, jonka jälkeen kaadetaan siivilävaatteelle valumaan. Muistettava on, että jos mehua keitetään, se on tehtävä äkkiä ja lyhyesti ($\frac{1}{4}$ tuntia korkeintaan), muutoin mehu pian muuttuu hyytelöksi. Voimakkaampi mehu saadaan tietenkin käyttäen mahdollisen vähän vettä; silloin ei tarvita niin paljon pulloja ja pienemmät säilytystilat riittävät. Käyttäessähän voidaan tarpeen mukaan lisätä vettä. — Pullojen pitää olla perinpohjin puhdistettuja ja kuivia sekä, jos kuumaa nestettä niihin lasketaan, lämmitettyjä. Korkkien pitää olla parasta lajia. Jos käyttää huonoja, menee mehu pian pilalle. Korkki pehmitetään juuri ennen suulle panoa lämpimässä vedessä, mutta se ei saa kiehua, silloin sen joustavuus häviää. Ei pidä liottaa uusia korkkeja enempää kuin mitä kerrallaan tarvitsee, sillä korkit eivät supistu kuin ker-

ran vain. Korkittua on pullot hartsattava tai lakattava säkkilakalla. Edellistä saa ostaa mukavissa metallirasioissa, jotka asetetaan lämpimään veteen, jotta hartsit sulaisi. Varovaisuuden vuoksi voi sitoa palasen lujaa kangasta pullon suulle. Jokaisen pullon kylkeen on pantava nimilappu, jossa on myös valmistusvuosi. Kaikki tämä on tehtävä mahdollisimman nopeaan ja pullot vietävä oitis kylmään säilytyspaikkaansa.

SOKERITON MEHU.

Marjat pannaan emaljoituun keittoastiaan tai äsken hangattuun messinkikattilaan (ei koskaan kuparikattilaan eikä rautapataan!), johon kaadetaan vettä sen verran vain, että marjat peittyvät, ja keitetään, kunnes mehu on lähtenyt marjoista. Mehua siivilöidään, jätetään vatiin muutamaksi tunniksi selviämään, jolloin selkeä mehu kaadetaan takaisin keittastiaan, kiehautetaan ja pannaan kuumana lämpimiin pulloihin, korkitaan ja hartsataan. Säilyy hyvin kylmässä kellarissa. Sokeri lisätään vasta käytettäessä.

SOKEROITU MEHU.

Pannaan $\frac{1}{2}$ litraa vettä kutakin marjalitraa kohden, keitetään hyvin ja siivilöidään. Mehun jäädyttyä pannaan se ja 400 g sokeria kutakin mehulitraa kohden kiehumaan 15 minuutiksi, sekoitellen ja kuorien vaahdon pois. Kaadetaan pulloihin, hartsataan ja korjataan kellariin.

HELPOIMMIN VALMISTETTAVA MARJAMEHU.

Marjat, minkäkaltaiset tahansa, keitetään tilkka-
sessa vettä, kunnes mehu on niistä kiehunut. Seos
kaadetaan siivilävaatteelle sekoittamata valumaan.
Sokeria punnitaan puolet mehun painosta ja pannaan
kiehumaan mehun kera, kunnes mehu on kirkasta.
Juuri ennen kuin keitto otetaan tulelta, lisätään sii-
hen veitsenkärjellinen salisylihappoa. Mehua pannaan
kuumana pulloihin, korkit painetaan suulle ja laka-
taan.

METSÄ- JA HYÖTYMANSIKAT.

Kypsät, pilaantumattomat marjat ladotaan ker-
roksittain sokerin kera lasipurkkiin tai kiviruukkuun.
Marjakiloa kohden pannaan $\frac{1}{2}$ kg sokeria. Marjain
annetaan näin seistä kylmässä paikassa pari, kolme
päivää, jolloin sokeri sulaa ja marjoista lähtee mehu.
Asetetaan siiviläliinalle pusertamatta. Jos ei mehu
ole kirkasta, siivilöidään se uudelleen, vaikkapa puh-
distetun pumpulin läpi, pannaan pulloihin, jotka sit-
ten kuumennetaan 10 minuuttia 90 asteen lämmössä.
Kellä ei ole rex-kojetta, voi suorittaa tämän kuumen-
tamisen tavallisessa keittoastiassa panemalla pullot
heiniin tai käärimällä ne pyyhkeisiin pystyyn keitto-
astiaan, joka täytetään vedellä ja kuumennetaan
sanottu aika ja määrä.

METSÄMANSIKKAMEHU.

$1\frac{1}{2}$ litraan kylmää kaivo- tai lähdevettä liuote-
taan 40 g viinihappoa ja tämän sulattua sekoitetaan

siihen $2\frac{1}{2}$ kg kypsiä mansikoita, jonka jälkeen astia pannaan hyvin peitettynä kylmään paikkaan vuorokaudeksi. Sitten marjat kaadetaan siivilävaatteelle hiljalleen itsekseen valumaan pusertamatta. Jos ei ole varsinaista siivilälaitosta, saadaan se parhaiten siten, että harvanlainen kaksiniitinen liinapalanen sidotaan neljästä kulmastaan ylösalaisin käännetyn tuoiin jalkoihin ja pannaan liinan alapuolelle vati, johon neste saa valua. Mehu mitataan ja jokaista mehulitraa kohden otetaan 1 kg hyvää sokeria (huonoa ei kannata käyttää), joka saa tunnin ajan kylmässä paikassa hämmennellen nesteeseen sulaa. Pannaan kuiviin pulloihin, korkitaan, hartsataan ja säilytetään varjoisessa, viileässä kellarissa.

HYÖTYMANSIKKAMEHUA

voi valmistaan samalla tavalla tai seuraavasti:

3 l hyötymansikoita, 2 l vettä, 40 g viinihappoa.

Vesi kiehautetaan ja viinihappo sulatetaan siihen. Kun vesi on aivan jäähtynyt, kaadetaan se rikkisurvotuille marjoille ja pannaan seos siiviläliinaan valumaan. 1 l mehua sekoitetaan vähitellen 1 sokerikiloon hyvin hämmentäen, jonka jälkeen mehu kaadetaan perin hyvin puhdistettuihin pulloihin, korkitaan ja hartsataan. On pidettävä viileässä kellarissa.

RAPARPERIMEHU.

8 l raparperipalasia, 1 l vettä.

Huuhdotut, palasiksi leikatut raparperit ja vesi keitetään, kunnes varret ovat täydellisesti kiehuneet rikki. Seos kaadetaan siivilävaatteelle sekoittamatta

valumaan. Mehua keitetään kovalla tulella vähän aikaa. Vaahto kuoritaan ja mehu pannaan kuumana pulloihin.

Jos mehun tahtoo makeaksi, voi siihen äkillisessä jälkikeitossa (enintään 10 min.) lisätä $\frac{1}{4}$ kg sokeria jokaista mehulitraa kohden.

RAPAEPERI- JA VIINIMARJA-SEKAMEHU.

3 kg raparperia, 3 l punaisia viinimarjoja, 3 l vettä, 2 kg sokeria.

Raparperit huuhdotaan ja paloitellaan sekä keitetään huuhdottujen viinimarjain kera vedessä, kunnes mehu on niistä kiehunut. Kaadetaan siivilävaatteelle sekoittamatta valumaan. Mehua ja sokeri keitetään vähän aikaa kovalla tulella, kunnes mehu on kirkasta; vaahto kuoritaan pois. Lasketaan kuumana lämmitettyihin pulloihin, korkitaan ja hartsataan.

MESIMANSIKKAMEHU.

5 l mesimarjoja, $1\frac{1}{2}$ l vettä, $\frac{1}{2}$ kg sokeria joka mehulitraa kohti.

Marjat survotaan rikki, kiehuva vesi kaadetaan päälle, ja marjat saavat käydä 4—5 päivää. Jos hometta muodostuu pinnalle, on se tarkoin kuorittava pois. Seos kaadetaan siivilävaatteelle sekoittamatta valumaan. Valunut mehu ja sokeri keitetään kovalla tulella hetken aikaa (10—15 min.), kunnes mehu on kirkasta, — vaahto on kuorittava tarkkaan pois. Lasketaan kuumana lämmitettyihin pulloihin, korkitaan ja viedään pian kellariin. — Tämä on meidän

hienoimpia mehujamme, ja se on erittäin maukasta sekä kylmään veteen sekoitettuna juomaksi että käytettynä jälkiruokiin ja keittoihin.

MUSTIKKAMEHU.

5 l mustikoita, $\frac{1}{2}$ l vettä, $\frac{1}{4}$ kg sokeria 1 mehulitraa kohden.

Marjat huuhdotaan ja keitetään veden kera, kunnes menevät rikki. Seos kaadetaan siivilävaatteelle valumaan, kiehautetaan sokerin kera 10 minuuttia, kuoritaan tarkoin ja pannaan pulloihin; hyvin korkittuina ja hartsattuina asetetaan kylmään kellariin.

Mehua voi myös keittää ilman sokeria.

MUSTIKKA- JA MANSIKKA-SEKAMEHU.

6 l kypsiä mansikoita ja 1 l 3 dl vettä keitetään, kunnes marjat ovat rikki, pannaan siivilävaatteelle valumaan tai juoksutetaan tiheän jousisiivilän läpi.

3 l mansikoita puserretaan rikki ja lasketaan siivilävaatteen tai jousisiivilän läpi. Mustikka- ja mansikkamehu sekoitetaan ja jokaista mehulitraa kohden otetaan 650 g sokeria ja kiehautetaan yhdessä neljän-
nestunnin ajan, jolloin lasketaan lämmitettyihin pulloihin tai jäähtyneenä kylmiin, perin kuiviin pulloihin ja menetellään kuten edellisissä.

MUURAINMEHU.

5 l muuraimia, 2 l vettä. $\frac{1}{2}$ kg sokeria joka mehulitraa kohti.

Marjat ja vesi keitetään, kunnes marjat menevät rikki. Seos kaadetaan siivilävaatteelle valumaan.

Mehu kiehautetaan $\frac{1}{2}$ kg sokeria joka mehulitraa kohden, pannaan pulloihin, korkitaan ja hartsataan. Erittäin hienonmakuista.

MUSTIKKA- JA VADELMA-SEKAMEHUA.

6 l mustikoita ja 2 l vadelmia keitetään 2 litrassa vettä, kunnes ovat rikki, siivilöidään, joka mehulitraa kohden pannaan 400 g sokeria, kiehautetaan 10—15 min. ja hoidetaan kuten edellä on neuvottu.

SOKEROITU KARVIAISMEHU.

Puhdistettuja marjoja pannaan palotellun sitruunan kera ruukkuun ja päälle kaadetaan kiehuva vettä sen verran että marjat peittyvät. Ruukku peitetään ja saa niin seista seuraavaan päivään. Mehu siivilöidään, kiehautetaan ja kaadetaan kiehuvan kuumana marjoille. Tätä uudistetaan kolmena päivänä. Mehu siivilöidään, jokaista mehulitraa kohden otetaan 750 g sokeria ja seos keitetään neljännestantin ajan. Saa täydelleen jäähtyä ennenkuin pannaan pulloihin.

KARVIAISMARJAMEHU I

5 l karviaisia, 1 l 7 dl vettä, $\frac{3}{4}$ kg sokeria joka mehulitralla.

Huuhdotut marjat survotaan, vesi kaadetaan kiehuvana päälle ja marjat saavat käydä kolme neljä vuorokautta. Seos kaadetaan siivilävaatteelle sekoittamatta valumaan. Mehu keitetään *kovalla* tulella hetken aikaa joko happamana tahai sokeroituna, kunnes on kirkasta, vaahto kuoritaan tarkoin pois. Kuumana pulloihin, korkitaan ja hartsataan.

KARVIAISMARJAMEHU II.

5 l raakoja karviaismarjoja, vettä, $\frac{1}{2}$ tai $\frac{3}{4}$ kg sokeria joka mehulitraa kohden.

Marjat huuhdotaan ja pannaan kannelliseen ruukkuun. Kiehuvaa vettä kaadetaan marjoille sen verran, että ne juuri peittyvät. Ruukku asetetaan mietoon uunin lämpöön noin 12 tunniksi tai hellan reunalle, niin ettei mehu pääse kiehumään. Marjat kaadetaan siivilävaatteelle valumaan. Mehu pannaan pulloihin joko heti tai hetken aikaa *kovalla* tulella keitettynä, joko sokerin kanssa tai ilman; vaahto on tarkoin kuorittava pois. Korkitaan, hartsataan, vietään oitis kellariin.

VANHAN TÄDIN MARJAMEHU.

Karviaiset huuhdotaan perkaamatta, survotaan rikki ja keitetään vedessä moskaksi. Siivilöidään liinan läpi puristamatta, 2 litraan mehua pannaan 1 kg sokeria, keitetään $\frac{1}{4}$ tuntia, kuoritaan hyvin, pannaan jäähtyneenä kuiviin pulloihin, korkitaan, hartsataan ja säilytetään. Oivallista mehua veteen sekoitettuna pöytäjuomaksi pidoissa. Muita marjoja voi valmistaa samalla tavalla. Säilyy monta vuotta.

ANKKURIMEHU.

10 l mustia viinimarjoja, 5 l punaisia viinimarjoja, 10 l vadelmia, vettä.

Riipimättömät viinimarjat huuhdotaan ja pannaan vadelmien kera hanalla varustettuun ankkuriin. Kiehuvaa vettä kaadetaan marjain päälle sen verran, että ne hyvin peittyvät. Kansi pannaan kevyesti

päälle ja ankkuri pidetään 2—4 päivään tavallisessa huoneen lämpimässä. Nyt kiinnitetään ankkurin kansi tarkasti, ja astia säilytetään liikuttamatta hyvässä kellarissa 6—7 viikkoa. Mehu siivilöidään pumpulin läpi pulloihin, jotka tulpitaan ja hartsataan.

PUNAVIINIMARJAMEHU I.

5 l marjoja, 1 l 7 dl vettä, $\frac{3}{4}$ kg sokeria mehulitraa kohden.

Huuhdotut viinimarjat survotaan, kiehuva vesi kaadetaan päälle ja marjat saavat käydä neljä vuorokautta. Seos kaadetaan siivilävaatteelle valumaan ja keitetään äkkiä kovalla tulella joko happamana tai sokeroituna, vaahto tarkoin kuoritaan pois. Laskeetaan kuumana pulloihin.

PUNAVIINIMARJA II.

Riipimättömät marjat, 5 l, huuhdotaan ja survotaan, 1 l 7 dl vettä kaadetaan kiehuvana päälle ja marjat saavat käydä neljä vuorokautta. Seos kaadetaan siivilävaatteelle valumaan. Mehua keitetään hetkisen kovalla tulella joko happamana tai sokeroituna, vaahto kuoritaan tarkoin pois. Pannaan kuumana pulloihin.

PUNAVIINIMARJA- JA VADELMAMEHU.

$2\frac{1}{2}$ l riivittyjä viinimarjoja, $2\frac{1}{2}$ l vadelmia, $\frac{3}{4}$ kg sokeria 1 mehulitraa kohden, vettä.

Täydellisesti kypsyneet vademat survotaan ja pannaan siivilävaatteelle sekoittamatta valumaan. Huuhdotuille viinimarjoille kaadetaan niin paljon vettä, että ne peittyvät, keitetään kunnes marjat ovat

rikki, jolloin seos kaadetaan kuumana survottujen vadelmain päälle siivilävaatteelle valumaan. Tarkkaan valunut mehu keitetään sokerin kanssa *kovalla* tulella hetken aikaa, kunnes on kirkasta — vaahdot kuoritaan tarkoin pois.

MUSTAVIINIMARJAMEHU I.

Riipimättömät marjat huuhdotaan ja valmistetaan kuin karviaismarjamehu I.

MUSTAVIINIMARJAMEHU II.

Riipimättömät marjat huuhdotaan ja valmistetaan kuin karviaismarjamehu II.

VADELMA- JA MUSTAVIINIMARJAMEHU.

Pannaan puolet kumpaakin marjalajia ja valmistetaan edellisten tapaan.

MUSTA-PUNAVIINIMARJAMEHU.

4 kg mustia, 2 kg punaisia viinimarjoja puhdistetaan ja pannaan hillokattilaan 2 litraan kaivovettä kiehumaan puoleksi tuntia, silloin tällöin hämmentäen. Mehua siivilöidään hiilikankaan läpi ja joka mehulitraan otetaan 75 g sokeria, pannaan tulelle kiehumaan $\frac{1}{4}$ tunniksi, kuoritaan tarkoin. Jäähtyneenä pannaan pulloihin.

VADELMAMEHU.

5 l vadelmia, $\frac{1}{2}$ l vettä, $\frac{3}{4}$ kg sokeria mehulitraa kohden.

Kypsät vadelmat survotaan ruukussa rikki; vesi kaadetaan päälle ja marjat saavat niin seistä 4—5 päivää. Jos on muodostunut hometta, on se kuorittava pois. Seos kaadetaan siivilävaatteelle sekoittamatta valumaan. Jos ei mehu ole kirkasta, on se siivilöitävä pumpulin läpi. Sokeri sulatetaan mehussa, joka sitten kiehautetaan, ja vaahto kuoritaan tarkoin pois. Mehua pannaan heti kuumana kuiviin, kuumentuihin pulloihin, korkitaan ja hartsataan heti.

Vadelmamehua voi myös laittaa viinihapon avulla samalla tavalla kuin metsämansikkamehua.

KIRSIKKAMEHU I.

5 l marjoja, $\frac{1}{2}$ kg sokeria, joka mehulitraa kohti.

Marjat perataan, huuhdotaan, survotaan kivineen rikki ja jätetään mehustumaan seuraavaan päivään. Siivilöidään ja kiehautetaan 10 minuuttia sokerin kera kovalla tulella, vaahto kuoritaan tarkkaan pois, pannaan kuumana pulloihin, korkitaan ja hartsataan.

KIRSIKKAMEHU II.

5 l kirsikoita, $2\frac{1}{2}$ kg sokeria.

Marjat perataan ja pestään, mutta kiviä ei poisteta. Marjat asetetaan sokerin kanssa kerroksittain ruukkuun. Ruukku peitetään sopivalla lautasella, joka syrjistä kiinnitetään ruisjauhoista ja vedestä tehdyllä taikinalla ruukun syrjiin. Ruukku asetetaan kattilaan kylmään veteen ja annetaan sen kiehua siinä 6 tuntia ensi kiehtaamisesta laskien. Tarpeen mukaan lisätään kiehuvaa vettä kattilaan. Kun mehu on

ruukussa jäähynyt, kaadetaan se varovasti hyvin puhdistettuihin, kuiviin pulloihin, korkitaan ja hartsataan.

Jäännösmarjat soveltuvat hyvin keittoihin tai jälkiruokiin.

KARPALOMEHU.

4 l karpaloita, 2 l vettä, 400 g sokeria jokaista mehulitraa kohden.

Marjat huuhdotaan ja keitetään rikki vedessä, seos pannaan siivilävaatteeseen valumaan sekoittamatta. Jäähdyttyä pannaan joka mehulitraa kohden 400 g sokeria ja mehu kiehautetaan kovalla tulella 15 minuuttia; jäähdyttyä pulloihin.

KÄYNYT KARPALOMEHU.

6 l karpaloita, 2 l vettä, $\frac{3}{4}$ kg sokeria mehulitralle.

Marjat huuhdotaan, survotaan rikki ja vesi kaadetaan kiehuvana päälle. Saavat niin seistä pari viikkoa, jolloin mehu siivilöidään. Mehu ja sokeri keitetään *kovalla* tulella hetken aikaa, kunnes on kirkasta; vaahto kuoritaan pois. Pannaan heti kuumana pulloihin, korkitaan ja hartsataan.

OMENAMEHU.

5 l hyviä, mehukkaita omenia, 3 l vettä, sokeria $\frac{1}{2}$ kg mehulitraa kohti.

Omenat puhdistetaan hyvin ja kaikki pilaantuneet paikat, jos semmoisia on, poistetaan, mutta omenia ei *kuorita*, leikataan pieniin palasiin, pannaan veteen kiehumaan, kunnes ovat rikki, jolloin asete-

taan siivilävaatteelle valumaan seuraavaan päivään. Lisäämällä $1\frac{1}{2}$ kg sokeria jokaista mehulitraa kohden kiehautetaan kovalla tulella 10 minuuttia. Lasketaan kuumana lämmitettyihin pulloihin, korkitaan, hartsataan, korjataan kellariin.

SEKAMEHU.

12 litraa monenlaisia marjoja, 3 litraa vettä, sokeria $\frac{4}{5}$ mehun painosta.

Marjat perataan, pestään ja pannaan veteen hillokattilaan kiehumaan kovalle tulelle 15 minuutiksi, jonka jälkeen se pannaan siivilävaatteelle valumaan seuraavaan päivään. Sokeri sulatetaan kylmään mehuun ja keitetään kovalla tulella 10 minuutin ajan; vahto kuoritaan tarkoin. Jäähdyttyä kaadetaan hyvästi puhdistettuihin, kuiviin pulloihin, korkitaan ja hartsataan. — Jos keittää mehua ilman sokeria, pitää mehun kiehua 15 minuuttia. Tästä annoksesta tulee tavallisesti 5 litraa hyvää mehua.

MARJAJÄÄNNÖSTEN KÄYTTÖ.

Suurta tuhlausta on heittää marjaruuput hukkaan, kun niistä on otettu vain yksi mehu-annos. Niistä saadaan vielä hyvä jälkimehu liottamalla ruuput vedessä ja menettelemällä samoin kuin ensi satoa otettaessa. Tämä mehu ei kuitenkaan ole niin kestävää kuin ensimmäinen mehu, ja se on siis käytettävä ensiksi. Mutta ei sittenkään ole marjan voima ruupuista hävinnyt, vaan siitä saadaan vielä panemalla $1\frac{1}{2}$ tai $\frac{3}{4}$ marjajätteiden painosta

sokeria sekaan ja keittämällä, kunnes tuntuu sakeutuvan, kelvollista hilloketta, jota voi käyttää monella tavalla: kakkuihin ja leivoksiin, voin asemesta leivälle, kastikkeihin, kiiseliin, puuroon y. m.

APPELSIINIMEHU I.

Kuoret 12 appelsiinista, 2 l vettä, 1 kg sokeria, 50 g sitronahappoa.

Appelsiinin kuoret pannaan sokerin ja sitronahapon kera kylmään veteen ja annetaan seista 3 päivää. Silloin tällöin on seosta hämmennettävä. Mehu siivilöidään, lasketaan pulloihin, korkitaan ja hartsaataan.

APPELSIINIMEHU II.

8 appelsiinia (joukossa muutama veriappelsiini), 1 sitruuna, 2 litraa vettä, 3 kg kekosokeria, 50 g viinihappoa.

Appelsiinien ja sitruunan kuorista hangataan keltainen osa sokeriin, jonka jälkeen valkoinen kuori poistetaan. Jäänyt hedelmä leikataan viipaleisiin, siemenet poistetaan ja viipaleet lasketaan ruukkuun sokerin ja viinihapon ohella. Vesi kaadetaan kylmänä päälle ja annetaan niin seista vuorokauden ajan, silloin tällöin hämmennellen. Mehu siivilöidään, pannaan pulloihin. Appelsiininpalasia voidaan käyttää johonkin jälkiruokaan.

APPELSIINIMEHU III.

8 appelsiinia, 2 sitruunaa, 2 kg sokeria, 3 l vettä. Appelsiinien ja sitruunain kuorien keltainen osa

irroitetaan ohkaisena valkoisesta osasta, annetaan kiehahtaa veden ja sokerin kanssa. Jäähdyttyä lisätään appelsiineista ja sitruunoista puserrettu mehu, jonka jälkeen seos siivilöidään, pannaan pulloihin j. n. e.

SOKERIJUOMA.

20 l vettä, 1 kg sokeria, 20 g inkivääriä (3—4 palasta), 20 g rusinoita, 2 pientä lusikallista hiivaa (60 g). Keltainen osa yhdestä sitruunasta.

Sokeri, vesi ja hienonnettu inkivääri keitetään 15 minuuttia, vaahto kuoritaan, sitruunan pintakuori lisätään, jäähdyttyä sekoitetaan hiiva. Saa seistä pari päivää, siivilöidään ja lasketaan pulloihin pane-malla rusina kuhunkin, korkitaan, hartsataan, viedään kellariin. Valmista nautittavaksi 5—6 päivän kulluttua.

SITRUUNAMEHU I.

1 sitruuna, 1 l vettä, 10 g sitruunahappoa, 2 dl sokeria.

Sitruuna pestään, pyyhitään, leikataan viipaleisiin sekä pannaan sitruunahapon ja sokerin kanssa posliinikannuun tai ruukkuun. Kiehuva vesi kaadetaan päälle, astia peitetään. Mehua tarjotaan kylmänä maun mukaan veteen sekoitettuna. Sitruunaviipaleita voi käyttää samalla tavalla vielä toisen kerran, pane-malla nyt 20 g sitruunahappoa.

Liotetut sitruunaviipaleet ovat hyvät syödä, eikä niitä pidä heittää hukkaan.

SITRUUNAMEHU II.

4 sitruunaa, 450 g sitruunahappoa, $5\frac{1}{2}$ kg sokeria, 8 l kiehuvaa vettä.

Sitruunat pestään ja pyyhitään. Keltainen kuori otetaan ohkaisena niistä, valkoinen kuori poistetaan varovasti. Sitruunat leikataan viipaleihin, jotka sokeerin, sitruunahapon ynnä keltaisten kuorien kanssa asetetaan ruukkuun ja vesi kiehuvana kaadetaan päälle. Ruukku peitetään, seosta silloin tällöin hämmennetään. Jäähdyttyä valmis käytettäväksi. Tämä mehu säilyy kauemmin kuin edellä oleva. Jos muutamien päivien perästä poistaa kuoret ja laskee mehun pulloihin ja panee hyvät korkit pullojen suihin, pysyy se hyvänä parin kuukauden ajan. Nauttiessa lisätään vettä tarpeen mukaan.

NORJALAINEN KATAJAJUOMA.

1 kahvikupillinen (55 g) katajanmarjoja, 1 kahvikup. (8 g) humaloita, 1 kahvikup. sokeria tai $1\frac{1}{2}$ kupillista siirappia, pieni lusikallinen (30 g) paino-hiivaa, 9 rusinaa, 6 l vettä.

Katajanmarjat rikotaan, keitetään humalan, sokeerin (tai siirapin) ja veden kanssa 10 min. Juoma siivilöidään ja jäähdyttyä lisätään siihen hiiva. Saa käydä 1—2 päivää, vaahto kuoritaan, mehu siivilöidään uudelleen ja lasketaan pulloihin. 1 rusina pannaan joka pulloon.

LÄMMIN MARJAJUOMA.

4 l mustia viinimarjoja, 2 l valkoisia viinimarjoja, 2 l vadelmia, $2\frac{1}{2}$ l vettä.

Marjat perataan ja puserretaan ruukussa rikki, vesi kaadetaan kiehuvana niiden yli, peitetään ja saa niin seistä muutamia päiviä, mehu siivilöidään, kaadetaan pulloihin, korkitaan, hartsataan. Käyttäessä lisätään sokeria ja kuumaa vettä maun mukaan. — Jäänyt marjaruoppu keitetään sokerin kanssa soseeksi.

NOPEATEKOINEN KALJA.

11 l kylmää vettä, 1 kupill. sokeria, $\frac{1}{2}$ kg ruismaltaita, hiukkasen hiivaa.

Kylmä vesi pannaan ämpäriin illalla, siihen sekoitetaan vispilällä ruismaltaat, sokeri ja hiiva, peitetään pyyhkeellä ja jätetään seisomaan yöksi lämpimään keittiöön. Seuraavana iltana on kalja käynyttä ja alkaa kirkastua, lasketaan pulloihin, korkitaan löyhästi ja viedään kellariin. Valmista käyttöä varten.

KOTIKALJA.

$\frac{1}{2}$ kg ruismaltaita, 15 l vettä, 1 dl humaloita, 1 rkl. hiivaa, rusinoita, sokeria.

Ruismaltaat sekoitetaan 2 litraan poreilevaa vettä ja keitetään 10 min. — koko ajan hämmentäen. Jätetään kannellisessa padassa yöksi lämpimään uuniin imelymään. Sitten lisätään 1 l kiehuvaa vettä, ja kuumassa vedessä huuhdotut humalat pannaan sekaan. Kun juoma on jäähtynyt, vispilöidään haaleaan vesitiilkaseen liuotettu hiiva joukkoon; juoma saa käydä ja siivilöidään pulloihin. Jokaiseen pulloon pannaan pari huuhdottua rusinaa ja vähän sokeria, pullot tulpitaan hyvin ja sidotaan. Muutaman päivän perästä on kalja valmista.

NORJALAINEN JUOMA.

$2\frac{1}{4}$ l vettä, 2 kg sokeria, 30 g viinihappoa, 2 sitruunaa.

Vesi ja sokeri kiehautetaan ja vaahto kuoritaan, kaadetaan posliinimaljaan, jonne leikatut sitruunat on pantu. Saa seista peitettynä vuorokauden ajan, jolloin siihen sekoitetaan vesitilkkasessa liotettu viinihappo. Siivilöidään kankaan läpi ja lasketaan pulloihin, korkitaan, asetetaan kellariin. Juodaan veteen sekoitettuna mahdollisimman kylmänä.

SAIRAIDEN KAURAVESI.

100 g kaurasuurimoita, $\frac{1}{4}$ sitruunankuorta, $\frac{1}{2}$ sitruunan mehu, 1 rkl sokeria, 1 l kiehuva vettä. Suurimot pannaan sitruunankuoren sekä sokerin kera kannuun, jonka jälkeen kiehuva vesi kaadetaan päälle. Kannu peitetään, sekoituksen jäähtyttyä lisätään sitruunanmehu, juoma siivilöidään. Samalla lailla valmistetaan ohravettä. Molemmat nämä juomat ovat hyvät käyttää sairaille tai, jos muutoin jostakin syystä ei voi käyttää keittämätöntä vettä, esim. jos kulku- taudit liikkuvat paikkakunnalla.

PUOLAMEHU.

6 kg puoloja huuhdotaan ja survotaan rikki (petkeleellä, lihaymlyssä tai parhaiten marjamylyssä) ja lisätään 2 l vettä sekä 50 g vesitilkkasessa liotettua viinihappoa. Seosta hämmennetään tarpeeksi, jotta happo siihen hyvin sekaantuu. Sopivassa astiassa (puu-, posliini- tai kiviastiassa) annetaan seoksen seistä pari kolme päivää, jolloin kaadetaan siivilävaat-

teelle puristamatta valumaan. Mehu punnitaan ja pannaan noin $1\frac{1}{2}$ hienoa sokeria sekaan hämmentäen lakkaamatta $1\frac{1}{2}$ tunnin ajan. Kuoritaan jos vaahtoa ilmaantuisi. Jos tahdotaan perin kirkasta mehua, lasketaan se ennen sokerin sekaan panoa puhdistetun pumpulin läpi suppilossa. Pannaan pulloihin, korkitaan, hartsata ei tarvitse. Säilytetään kellarissa. Erinomainen juoma vedellä sekoitettuna.

Meillehän on suotu kaikissa maamme osissa siunattu runsaus ihania puoloja, miksi emme niitä käytäisi korvaamaan vaarallisia alkoholivalmisteita? Puolahan on erittäin terveellinen marja, sehän toisten marja- ja hedelmäkeitosten päälle levitettynä estää näistä mätänemishakterioita. Samaten se suolistossa varmasti vaikuttaa terveellisesti. Puolajuomaa koe-tetaan Ruotsissa saada oluen tilalle. Puola kunniaan kodeissamme! Vesipuoloja runsaasti talvenvaraksi, puolajuomaa juhliinne ja arkielämänne virkistäjäksi!

Erilaisia marjamehuja selostaessani en malta olla huomauttamatta, että monet marjoistamme, kuten karviainen, mustikka, karpalo, muurain ja viinimarjat, säilyvät hyvin korkituissa ja hartsatuissa pulloissa kylmässä vedessä, puhumattakaan puolasta, joka säilyy vedessä purkeissa ja saaveissa melkein koko vuoden ja on erinomainen tarjottava sokerin kera. Puolan ja muuraimen avulla meidän pitäisi vähentää miljoonia kysyvää ulkomaista hedelmäkulutustamme.

SANANEN MARJOJEN KUIVATTAMISESTA.

Marjojen y. m. kesänantimien kuivaamista varten pitäisi joka kodissa olla kuivauskehykset ja ne on helpot valmistaa. *Lehtipuusta* (petäjä ja kuusi antavat sivumakua) tehdään neliskulmaiset kehykset hellan koon mukaan, esim. 50 cm pitkät ja 35 cm leveät, 1¹/₂ cm vahvuiset ja kulmiin pienet kolmikulmaiset laudanpalat jaloiksi. Hienosilmäistä, *tinattua* rautalankaverkkoa, ohutta kangasta, uudinpalasta tai piikkaa pinnotetaan naulaten kehykseen ja niin on kuivauslaitos valmis. Mitä useampia tällaisia kehyksiä on, sitä enemmän voi kuivata. Hellalle pannaan neljä tiilikivenpuoliskoa, yksi kunkin jalan alle, jottei kehys palaisi hellaa käytettäessä ruoanvalmistukseen ja jotta ilma pääsisi vapaasti virtaamaan. Kuivattaessa pannaan useita kehyksiä päällekkäin hellalle niin sivulle, että mahtuu ruokaa valmistamaan ja kullekin kehykselle kuivattavia tuotteita. Ruoan valmistuttua siirretään kehykset hellan keskelle. Näin emäntä voi kuivata kaikkea, mitä hän tarvitsee puutarhan ja metsän antimista, käyttämättä siihen eri polttoaineita.

On vain muistettava muutamia yksinkertaisia ohjeita. Hedelmiä ja vihanneksia kuivattaessa pannaan uusi kehys aina alimmaiseksi ja edelliset kehykset siirtyvät vuoroonsa ylemmäksi; kuivattu tavara saadaan ylimmästä kehyksestä.

Jos marjoja kuivataan, on suhde päinvastainen, silloin raaka-aine pannaan ylimpään kehykseen ja saadaan kuivana alimmasta. Marjat eivät nimittäin

siedä kohta kovaa lämpöä, sillä silloin ne halkeilevat. Parasta on marjoja aluksi kuivata auringonpaisteessa, jos tätä on, ja sitten vasta hellalla. Kehykset voi asettaa esim. päiväksi auringonpaisteeseen ja sitten heikkoon lämpöön hellalle. Kuivattamista on tarkein seurattava. Jos liian äkkiä ja kovaa kuivattaa, tulee helposti paha sivumaku, joka ei millään häviä.

k. V. b. 2
Ka-5763
Yrjö - Koskinen



HYVÄ RUOKA,

ANNA OLSON IN kuuluisan keittokirjan k u u d e s, täydelleen uudistettu painos. Sisältää 936 ruokareseptiä, ohjeita säilykkeiden valmistuksesta ja leipomisesta, neuvoja pöydän kattamisesta, ruuan tarjoamisesta y. m.

— Runsaasti kuvitettu. Hinta sid. 28 mk.

KEITTOKIRJA I, kirj. **Anna Olsoni**, on »Hyvään ruokaan» liittyvä yksinkertaisempien ruokalajien ja leivonnaisten valmistamisopas. 10:s, muutettu painos. Hinta sid. 15 mk.

RUOKALAJEJA

sarjamme sisältää pieniä kirjasia, joista kukin alallaan on mitä täydellisin, huolellisesti toimitettu opas. Siitä ovat vielä saatavissa seuraavat kauniilla värikuva päällyksillä varustetut numerot:

33 sieniruokalajia sekä **Pieni sienikirja.** 3 mk.

Tomaattikirja, P. Jotunin kirjoittama viljelemis- ja käyttämisopas. 5 mk.

Lihan, voin, muenien y. m. säilöönpano. 3 mk.

Kasvitarhatuottoiden käyttö taloudessa. 5 mk.

128 jouluruokahjetta. 3 mk.

165 kalaruokalajia. 2 mk.

87 kesäjätkiruokalajia. 4 mk.

204 maitoruokalajia. 3 mk.

72 mureketta ja piirasta. 3 mk.

56 raparperin valmistustapaa. 3 mk.

82 tomaattien käyttämis- ja valmistustapaa. 3 mk.

Kakkuja, hyytelöitä ja jäätelöitä. 5 mk.

50 piparkakkuohjetta. 5 mk.

200 ruokaohjetta yksinäiselle. 3 mk.

Kotileipuri. 128 leipomisohtetta. 3 mk.

HY VIIKIN KAMPUSKIRJASTO



1150401406